VISIT…

LANZAROTE

Caliente.COM

ХУДОЖНИК А.ШИПИЛЕНКО

ГРИБЫ

выпуск второй



Грибы. При этом слове мы сразу вспоминаем душистые крепкие белые, яркие красноголовые осиновики, желтые лисички, разноцветные сыроежки, оранжево-зеленые рыжики. Но это лишь малая часть огромного грибного мира, который является большой группой растительных организмов. Грибы есть всюду: в воздухе, в воде, в почве. Их роль в природе и в жизни человека огромна.

Грибы находят широкое применение в производстве хлеба, пива, сыра, кефира и других продуктов питания.

В настоящее время известно и описано около 100 000 видов грибов, которые делятся на множество групп.

Из огромного грибного мира в пищу употребляют главным образом шляпочные грибы, надземная часть которых — ‘ плодовое тело — состоит из шляпки и ножки.

В лесах средней зоны встречается более 100 видов съедобных грибов, но в корзины грибников попадают лишь до 25 видов. Остальные считаются поганками.

Распознать грибы, отличить съедобные от ядовитых и использовать их в хозяйстве люди умели еще в глубокой древности. В IV веке до нашей эры древнегреческий ученый Теофраст в своих трудах упоминает о таких грибах, как шампиньоны, сморчки, трюфели.

Первым угощением издавна на Руси были грибы (по-старинному — губы). Жареные, вареные, соленые — в любом виде они хороши. Сколько пословиц, поговорок, загадок и примет связано с грибами.

Наука о грибах — микология — развивалась до XVIII века медленно, она долго не могла объяснить многие тайны грибного мира. Поэтому о грибах сочиняли самые невероятные небылицы и вымыслы. Так, хороший урожай шляпочных грибов в одних местах был дурным предзнаменованием, в других, наоборот, — хорошим. Людей поражало неожиданное появление грибов и быстрый рост их.

Много удивительного и необычного в том, как растут и устроены грибы, которые мы собираем в лесу.

Грибы размножаются спорами. Они очень мелкие, от 0,003 до 0,2 мм в диаметре, и их до десятка миллионов у одного гриба. Споры, попав в благоприятные условия, прорастают в грибницу — тонкие белые нитевидные гифы наподобие паутины. В определенное время на грибнице появляются плодовые тела —грибы, с которыми знакомы грибники.

Грибы довольно требовательны к составу почвы, ее влажности, они чаще растут в лесу по соседству с определенными породами деревьев — это белые, осиновики, березовики, грузди и другие.

У большинства шляпочных грибов грибница многолетняя и живет 15—25 лет.

Грибник должен заботиться о сохранности грибного места. Гриб надо срезать ножом или срывать деликатно, осторожно покачивая ножку из стороны в сторону или по кругу, главное не разворошить вокруг лесную подстилку, не разгребать сухие листья, мох, не разрушать грибницу!

Плодоносят грибы с весны до глубокой осени, но неравномерно, а волнами или, как еще говорят, слоями. Всего в средней полосе бывает три или четыре таких слоя.

Грибы растут почти по всей территории Советского Союза, от крайнего севера до крайнего юга. Неисчерпаемы грибные богатства нашей страны. В лесах России ежегодно вырастает более трех миллионов тонн грибов. Но богатство леса используется далеко не полностью. Подсчитано, что если за сезон собрать и рационально использовать хотя бы 5 процентов урожая, то можно заполнить белыми грибами, рыжиками и груздями все рынки мира.

Сбор грибов — это активный, увлекательный, ни с чем не сравнимый отдых. Всем — от детей до пенсионеров — доступна «тихая охота» с корзинкой в руках. Поэтому грибники — самая многочисленная рать среди туристов и охотников. Ежегодно в армию сборщиков вливается немало начинающих грибников. Искать грибы лучше с восходом солнца, по росе или в дождь: шляпки блестят, и не пестрит в глазах, и не слепит солнце. Да и грибы тогда самые сочные, крепкие, душистые или, как говорят, ядреные. Чтобы сохранить свежесть грибов, собирать их лучше всего в плетеную ивовую корзину. Нельзя собирать грибы в ведра, сумки, полиэтиленовые мешки — грибы в них мнутся, крошатся, воздух в такую тару не проходит, и грибы «сгорают».

Срезанные грибы обычно очищают, чтобы они не грязнили корзину и соседние грибы, укладывают их шляпками вниз или боком. У пластинчатых грибов, которые идут на засол, ножки не берут, их отрезают, у рыжиков, лисичек, сыроежек, шампиньонов — оставляют. Червивые грибы нельзя брать и употреблять в пищу, так как черви и яйца лесной мухи загрязняют мякоть гриба вредными выделениями. Надо помнить, что срезанные грибы быстро портятся, поэтому их необходимо использовать в день сбора.

Среди дикорастущих грибов есть не только съедобные, но и ядовитые, такие, как бледная поганка и мухоморы (красный, пантерный, поганковидный). Их следует хорошо знать «в лицо».

Рекомендуется собирать только те грибы, которые вы хорошо знаете, незнакомый гриб лучше оставить в лесу. Если он съедобный, его возьмет другой грибник, который с ним знаком, а ядовитый, может быть, понадобится какому-нибудь животному или просто украсит лес, как украшает его, например, мухомор. Ядовитые грибы никому не причиняют вреда, если их не трогать.

Во втором выпуске комплекта открыток мы рассказываем о наиболее часто встречающихся грибах средней полосы нашей Родины и об отличительных их признаках. В различных местностях одни и те же грибы называют по-разному, поэтому мы даем их общепринятые названия.

Т. Д. Никиточкина, кандидат сельскохозяйственных наук



1.БЕЛЫЙ ГРИБ

Шляпка белого гриба диаметром 8—25 см, у молодого гриба полушаровидная, затем выпуклая и даже плоская. Ее окраска зависит от того, в каком лесу вырос гриб; боровик, выросший в сосновом лесу, имеет вишнево-красную и темно-бурую шляпку, ножка его короче и значительно толще, чем у елового боровика. У грибов, выросших на достаточно освещенном месте, шляпка темно-бурая, почти черная, у выросших в затененном месте — почти белая.

Трубчатый слой внизу шляпки мелкопористый. У молодого гриба— белый, позднее желто-зеленый. Ножка сначала клубневидная или бочковидная, затем становится цилиндрической, цветом белая или светло-бурая, с белым сетчатым рисунком, особенно в верхней части. Мякоть крепкая, на изломе цвета не меняет, на вкус чуть сладковатая, с аппетитным запахом слегка поджаренного ореха.

Встречается гриб часто с мая по октябрь большими семьями по всей территории СССР. Растет в старых сосновых, еловых и дубово-широколиственных лесах и в негустых березовых рощах. Иногда рост белых продолжается в октябре после первых заморозков.

Ценный съедобный гриб 1-й категории. По питательности и вкусовым качествам превосходит все другие грибы. Его используют в пищу свежим, сушеным, маринованным и соленым.

Белым гриб назван потому, что он после сушки не темнеет, как остальные трубчатые грибы.

Различают три сорта сушеного белого гриба в зависимости от окраски низа шляпки — белый, пробель и желтяк.

2.ОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Осиновики бывают красные, буровато-желтые, белые. В предыдущем выпуске мы давали описание первых двух видов.

Осиновик белый — гриб с крупной мясистой шляпкой диаметром 4—25 см. Сначала шляпка полушаровидная, затем выпуклая, подушковидная, войлочная или голая, сухая. Окраска ее сероватая или белая. Нижняя поверхность мелкопористая, у молодого гриба белая, затем становится серого и грязно-серо-коричневого цвета.

Ножка высокая, книзу утолщенная, белая, с продолговатыми белыми или коричневыми чешуйками. Мякоть крепкая, у основания ножки нередко с участком сине-зеленого цвета, на изломе быстро синеет и становится темно-фиолетовой или черной.

Осиновик белый растет иногда очень обильно по всей лесной зоне во влажных сосновых лесах с примесью ели и деревьев других пород. В засушливое лето встречается в сырых, тенистых, высокоствольных осинниках.

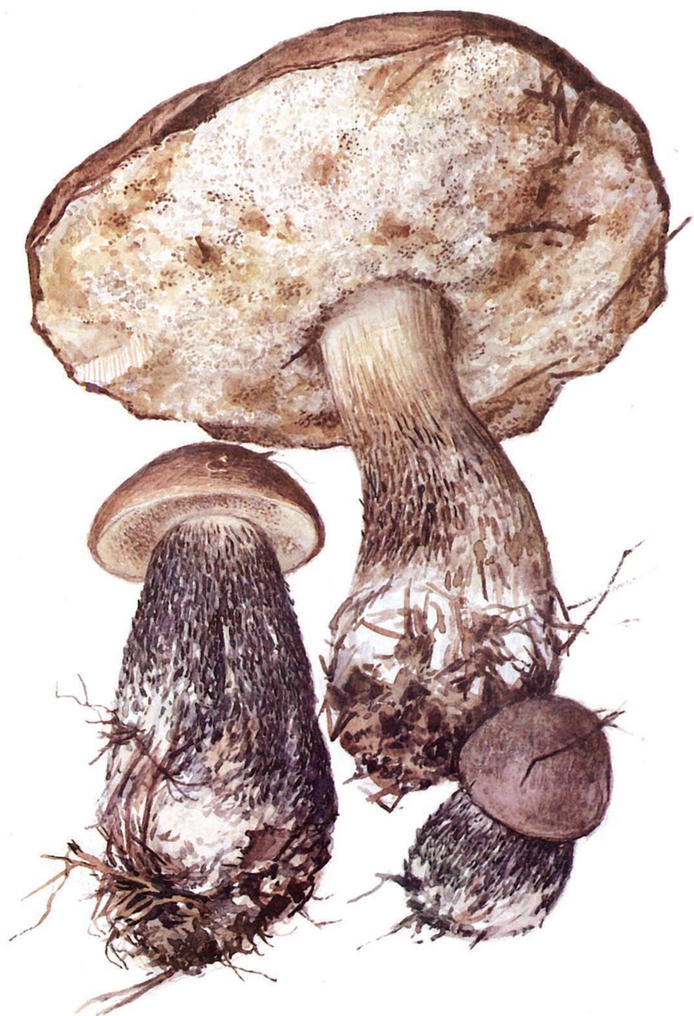
Гриб съедобный, 2-й категории. Его употребляют в пищу в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде.

Крупные дряблые осиновики не следует собирать, так как они сгнивают еще в корзине и становятся опасными для здоровья.

Сходства с ядовитыми или несъедобными грибами осиновик не имеет.

В некоторых местностях этот гриб называют подосиновиком или обабком.





3.БЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ

Березовики довольно известные грибы, па территории СССР встречается до 12 разновидностей. Среди них березовик розовеющий. Шляпка гриба диаметром до 15 см, в начале роста выпуклая, позднее подушковидная, сухая, от темно-серо-бурого до черного цвета со светлыми пятнами, по расцветке напоминает мрамор.

Трубчатый слой, как у всех березовиков, беловатый, с ростом гриба приобретает грязно-серо-буроватую окраску. Мякоть белая, плотная, на изломе розовеющая, за что гриб и получил свое название. Ножка у основания утолщенная, иногда бывает изогнута в ту сторону, где больше света.

Растут эти грибы по всей лесной зоне с июня по октябрь, обычно обособленными группами, на сырых участках березовых рощ, на опушках леса, возле дорог, не под самыми деревьями, а поодаль, именно там, где располагаются молодые корешки берез. Урожай их бывает особенно большой, если лето и осень теплые и влажные.

Гриб 2-й категории. Используется в пищу в вареном, жареном, сушеном и маринованном виде. Так как в сушке березовики чернеют, их еще называют черными грибами.

На березовик бывает похож желчный гриб, но отличить последний легко по розоватому трубчатому слою, сетчатому рисунку на ножке и горькой мякоти.

4.БЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Шляпка березовика болотного диаметром до 15 см, сухая, белая или бледно-зеленая, выпуклая, позднее подушковидная. Трубчатый слой беловатый, с возрастом гриба приобретает грязно-серо-буроватую окраску. Мякоть белая, рыхлая, на изломе цвета не меняет, без особого запаха и вкуса.

Ножка тонкая и длинная бело-серого цвета.

Березовик болотный растет по всей лесной зоне, в сырых мшистых березняках, вдоль болот с июня по октябрь.

Гриб съедобный, 3-й категории. В отличие от березовиков других видов менее популярен, так как мякоть его сильно разваривается. В пищу употребляют только молодые грибы в жареном и вареном виде. Мариновать их не следует из-за дряблости мякоти. Гриб можно сушить, но в сушке он чернеет.





5. ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Шляпка диаметром 3—12 см, а иногда 20 см, сначала полушаровидная, потом выпуклая, с ростом гриба уплощается. Цвет шляпки оливково-бурый, желтовато-буроватый, буровато-сероватый. Нижняя поверхность губчатая, мелкопористая, сначала зеленовато-желтоватой окраски, но вскоре становится ярко-красной, от надавливания синеет.

Ножка длиной 5—15 см, толщиной 2—5 см от яйцевидной до цилиндрической формы, с участками желтоватого и красноватого цвета, вверху с сетчатым рисунком. Мякоть крепкая, лимонно-желтая, на изломе синеет, но потом светлеет, без особого запаха и вкуса.

Гриб растет с июня по сентябрь чаще всего в дубовых лесах, отсюда и получил свое название. Встречается преимущественно на юге лесной зоны европейской части СССР и на Кавказе. В некоторых местностях из-за того, что мякоть гриба на изломе синеет, его называют синяк.

Гриб съедобный, 2-й категории, употребляется в пищу в вареном и жареном виде, иногда его маринуют и солят.

Еще встречается дубовик крапчатый, который отличается от дубовика обыкновенного только тем, что на ножке у него вместо сетчатого рисунка мелкая крапчатость обычно красного цвета. Грибники эти два вида даже не различают.

Дубовик сходен с ядовитым двойником — сатанинским грибом. Но сатанинский гриб от дубовика можно легко отличить по светлой, сероватой или зеленоватой шляпке и несколько неприятному запаху мякоти.

6.МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Шляпка моховика диаметром 5—12 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, вначале роста гриба охристо-желтая, затем коричневая или бурая, бархатистая, в сырую погоду слизистая, с неотделяющейся кожицей. Трубчатый слой в начале роста гриба тускло-желтый, затем желто-оливковый с мелкими неровными порами. Ножка короткая, чаще цилиндрическая, сплошная, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть плотная, желтоватая, на изломе несколько синеет, без особого запаха и вкуса.

Моховик желто-бурый встречается часто, одиночно и группами, в июле—октябре, местами обильно, особенно в северной зоне европейской части страны, в сосновых лесах, на песчаных почвах, в засушливое лето — по кочкам в заболоченных сосняках.

Гриб съедобный, 3-й категории. Используется в пищу в вареном, жареном и маринованном виде. Маринад получается темным, тягучим, но с хорошими вкусовыми качествами. Сушат этот гриб редко.

Моховик желто-бурый похож на подосиновик, недаром его называют желтым осинником, а иногда он бывает очень похож на козляк, но у последнего более широкие поры и упругая мякоть.

В науке моховик относят к роду маслят.





7.ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Шляпка у молодого опенка шаровидная, до 10 см в диаметре, затем плоско-выпуклая с бугорком посередине, сухая, серо-желтоватая или грязно-коричневая с тонкими с возрастом исчезающими коричневыми чешуйками. Пластинки, приросшие к ножке, сначала белые, позднее коричнево-желтые с более темными пятнами. Ножка длинная, тонкая, книзу утолщенная, с пленчатым беловатым кольцом в верхней части, с возрастом грубо волокнистая, поэтому она для переработки не годится.

Опенок распространен очень широко, паразитирует на корнях и стволах 236 видов древесных, кустарниковых и даже некоторых травянистых растений (например, картофеля). Дерево, пораженное этим грибом, быстро погибает. Название свое гриб получил из-за произрастания на пнях и вокруг них.

Опята растут на вырубках, вдоль дорог, по просекам. Период их обильного роста непродолжителен, около двух недель, чаще всего приходится на первую половину сентября. По многочисленности плодовых тел опенок превосходит все съедобные шляпочные грибы.

Гриб незаслуженно относят к 3-й категории. Опенок осенний— превосходный продукт питания, по калорийности не уступает березовикам, редко бывает червив. Используется в пищу в вареном и жареном виде, его маринуют, солят, а иногда сушат.

Опенок осенний следует отличать от ядовитого ложного опенка. У ложного гриба горький вкус и пластинки зеленовато-желтые, которые впоследствии становятся черными.

8.ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Шляпка колокольчатая, позднее становится плоская, часто с бугорком, без чешуек, диаметром 2—5 см, зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре желто-бурая. Пластинки у молодого гриба желтые, потом серые, у старого гриба— оливково-черные. Мякоть желтая с неприятным тяжелым запахом и очень горькая. Ножка бывает изогнутая, полая, длиной до 10 см, толщиной до 6 мм, кольцо обычно исчезает или становится едва заметным.

Ложноопенок встречается часто, но не обильно по всей лесной зоне и в горных лесах. Растет группами или пучками, на гнилой древесине лиственных и хвойныхлород, на пнях, у основания стволов, его можно встретить на вырубках с апреля по октябрь, но больше всего в августе—сентябре.

Гриб несъедобный. Его следует отличать от двойника — летнего съедобного опенка, у которого шляпка желтоватая, в центре бурая и как бы водянистая. Основное же их отличие — цвет пластинок. Если пластинки кремовые или коричневые, значит, гриб съедобный, если желтые, серые или оливково-черные — гриб ядовитый.

Основные отличия ложноопенка от осеннего опенка следующие. Цвет шляпки опенка осеннего серовато-желтый, светло-коричневый, неяркий. У ложноопенка— яркий, зеленовато-желтый, с буроватым оттенком в центре. Пластинки у опенка осеннего беловатые, у ложного желто-зеленоватые. У осенних опят хорошо выражено кольцо на ножке.





9.ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Шляпка у молодого гриба колокольчатая, затем становится округлая, довольно мясистая, до 10 см в диаметре. В центре красновато-оранжевая, потом кирпично-красная, по краю иногда желтоватая. Поверхность гладкая, без чешуек. Пластинки частые, прикрепленные к ножке, сначала беловатые, позднее серо-желтые и черно-оливковые. Мякоть вначале белая, затем желтоватая, с неприятным запахом и юрьким вкусом.

Ножка длиной 5—10 см, толщиной 2—6 мм, ровная, к основанию суженная, вверху желтоватая, внизу коричневатая, волокнистая. У молодых грибов толстоватая, плотная, у старых грибов полая. Колечка на ножке нет.

Распространен по всей лесной зоне. Растет обычно группами на гнилой древесине, пнях и около них или у основания стволов. Встречается в августе—сентябре.

Ложноопепок кирпично-красный— гриб несъедобный. Имеет некоторое внешнее сходство с опенком осенним, отсюда и получил свое название.

10.РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ

Шляпка диаметром до 10 см, сначала выпуклая, затем почти плоская, обычно сухая, желто-оранжевого цвета с многочисленными красноватыми и волокнистыми чешуйками. Пластинки желтые, по краю как бы опушенные, приросшие, с разной шириной от основания к краю. Мякоть плотная, желтая. Ножка ровная, волокнистая, светлее шляпки.

Встречается в лесной зоне на сосновых пнях или около них обычно группами в августе—сентябре.

Гриб съедобный, 4-й категории, его можно жарить и солить.





11.ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Шляпка молодого гриба колокольчатая, с возрастом зонтиковидная с бугорком посередине, до 12 см в диаметре, светло-буроватая, в середине темнее, с бурыми чешуйками. Пластинки сначала грязновато-красноватые, затем темно-пурпурово-бурые, свободные, частые. Мякоть нежная, белая, с легким розовым оттенком, на разрезе крас-, неет. Ножка прямая, ровная или утолщенная к основанию, белая, с однослойным широким белым кольцом.

Шампиньон лесной встречается в августе—сентябре в еловых и смешанных с елью лесах.

Гриб съедобный, 3-й категории, вкусный. Используется в пищу в вареном, жареном и маринованном виде. У шампиньона лесного есть двойник — ядовитая бледная поганка. Распознать ее можно по пластинкам: у бледной поганки они всегда белые, а у шампиньона — розовые или грязно-красноватые. Кроме того, в основании ножки бледной поганки имеется клубневидное утолщение и мешковидное влагалище. И еще одно отличие — мякоть шампиньона на изломе розовеет, а мякоть бледной поганки цвета не меняет.

Название «шампиньон» произошло от французского слова, обозначающего вообще гриб.

В Индии получен лекарственный препарат из шампиньонов, который успешно применяется при лечении тифозных больных.

12.ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

Шляпка полушаровидная, затем плосковыпуклая, до 15 см в диаметре, белая или слегка буроватая, шелковистая или мелкочешуйчатая, сухая. Пластинки свободные, частые, сначала розовые, потом буреют, становятся почти черными. Мякоть плотная, мясистая, белая, на изломе розовеет, с сильным приятным запахом. Ножка невысокая, прямая, ровная или расширенная к основанию, белая, плотная, на ней — широкое однослойное кольцо.

Гриб встречается часто по всей территории СССР на перегнойной почве, перепревшем навозе, мусоре, на выгонах, огородах. Растет группами с мая по октябрь, составляет основной сбор грибников на безлесных участках.

От двойника— бледной поганки— шампиньон отличают по пластинкам: у бледной поганки они белые, у шампиньона— розовые. Ложный шампиньон отличается характерным пожелтением мякоти на срезе и запахом карболки.

Шампиньоны используют в пищу в вареном, жареном и маринованном виде, это одни из наиболее вкусных и питательных грибов, хотя незаслуженно отнесены к 3-й категории.

В Белоруссии и на Украине шампиньон обыкновенный чаще называют печерицей.

Шампиньоны обладают лечебными свойствами. Сок, добытый из них, является активным бактерицидным веществом. Известно, что при эпидемиях брюшного тифа люди, систематически питавшиеся шампиньонами, как правило, не заболевали этой болезнью.





13.СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

Сыроежки в наших лесах встречаются часто. Они очень разнообразны, известно более 60 видов этого гриба.

У сыроежки сине-желтой шляпка тонкоморщинистая, со сдирающейся кожицей, разноцветная, по краю синеватая или лиловатая, в середине зеленоватая или даже буроватая.

Пластинки частые, в основном разветвленные, неломкие. Мякоть белая, довольно крепкая. Ножка слегка морщинистая, белая.

Встречается по всей лесной зоне РСФСР в сосново-бере-зовых лесах обычно в августе.

Гриб съедобный, 3-й категории, его варят, жарят, солят.

Свое название сыроежки получили за возможность использовать их в сыром виде с солью. Они быстро просаливаются и становятся готовыми к употреблению в пищу через сутки. Особенно охотно собирают эти грибы жители Урала, называя все их виды синявками.

14. СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

Шляпка молодого гриба колокольчатая, позднее плоскораспростертая, клейкая, синевато-зеленоватая, с остатками покрывала в виде белых хлопьев по краю. Пластинки у молодых грибов тоже синевато-зеленоватые, позднее дымчато-серые. Мякоть голубоватая. Ножка цилиндрическая, одноцветная, слизистая, с хорошо выраженным кольцом, ниже которого располагаются хлопьевидные чешуйки. Выше кольца кожица ножки гладкая.

Встречается группами в августе и сентябре в лесах с богатыми почвами (в ельниках), а также в местах свалки пищевых отходов, около населенных пунктов. • Гриб съедобный, малоизвестный, легко запоминается по яркой окраске и четким отличительным признакам. Употребляется в пищу вареным, жареным и маринованным.

Строфария сине-зеленая интересна как объект для искусственного разведения на садово-огородных участках.





15. ЧЕСНОЧНИК

Чесночник — мелкий на тоненькой ножке гриб, малознакомый, хотя и самый распространенный в природе. Шляпка его сначала выпуклая, затем плоская, 1—3 см в диаметре, бледно-желтоватая или буроватая, тонкая, как бумага, сухая, с радиальными полосами. Пластинки белые, частые, узкие, приросшие. Ножка длиной до 5 см, тонкая, красновато-бурая, кверху более светлая, блестящая. Мякоть буроватая плотная. Запах гриба острый, чесночный, отсюда и его название.

Чесночник распространен в северных и среднерусских лесах, в горах Алтая, на Кавказе, Памире, в хвойных и лиственных лесах, на опушках. Растет на опавших сухих ветвях, хворосте и иглах сосновых деревьев, реже на опаде лиственных деревьев, иногда многочисленными группами. Его можно встретить в июле, чаще в августе и сентябре.

Гриб съедобный, 4-й категории. Его жарят, готовят из него соус, в сушеном виде используют в качестве приправы вместо чеснока.

16.МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Шляпка диаметром 5—10 см полушаровидная, позднее — плоско-выпуклая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая, покрытая белыми в виде лоскутков хлопьями. Пластинки белые, позднее слегка желтоватые. Ножка длиной 10—12 см, толщиной 1—6 см, белая или несколько желтоватая, книзу постепенно расширяется до клубневидного утолщения, с пленчатым кольцом в середине и приросшим к клубневидному основанию влагалищем. Мякоть белая с неприятным запахом сырого картофеля.
Встречается в лесной зоне с июля по октябрь, растет одиночно и группами, любит хвойные и лиственные леса.
От бледной поганки и мухомора вонючего отличается белыми хлопьями на шляпке и приросшим влагалищем у основания ножки, которое у тех двух видов мешковидное.





ГРИБЫ. Выпуск 2
2-е издание 16 открыток. Цена 54 коп.
Художник А.К.Шипиленко. Автор текста Т. Д. Никиточкина
Рецензент В. В. Фаустов © «Изобразительное искусство». М., 1987
4-684. Доп. тир. 650000. 672
Ордена Трудового Красного Знамени Калининский полиграфический комбинат Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 170024, г’. Калинин, пр. Ленина, 5.